



BROCHURE ÉVÉNEMENTS PRIVÉS EN ESPACE PRIVATIF

Formule buffet à partir
de **30 personnes** (adultes)

ÉDITION 2026



LES TARIFS

69€ par adulte

Enfants de 3 à 12 ans : - 50% sur le tarif adulte
(accès au buffet des parents, hors alcool)

Enfants - 3 ans :
Repas à la charge des parents
(Possibilité de réchauffer sur place des petits pots)

VOTRE ESPACE EXCLUSIF

Espace privatif : salon climatisé + terrasse couverte et service compris

Horaires

Le midi : de 12h à 17h00
Le soir : de 18h à Minuit

DEUX FORMULES DISPONIBLES

- Apéritif avec boissons : Jus de fruits, sodas, bière pression et planteur maison

Pôle créole de **5 pièces par personne**
pour accompagner votre apéritif

Buffet d'hors d'oeuvres
5 variétés au choix

OU

Pôle créole de **3 pièces par personne**
pour accompagner votre apéritif

Cocktail gourmand de **8 pièces par personne**
pour prolonger ce moment convivial

- Plats chauds et accompagnements
 - Jus de fruits, sodas, eau plate, pétillante et boissons chaudes
 - Votre dessert de fête, apporté par vos soins
- 

PÔLE CRÉOLE

Selon la formule choisie – sélection de 3 ou 5 pièces par personne

Nems poulet, (*samoussas fromage ou poulet ou poisson*), bonbons piments,
bouchons créoles poulet, Ha Kao aux crevettes, wantan aux crevettes,
feuilleté (*brèdes ou palmiste ou ti jack ou achards ou morue*)

–
Variétés de sauces

OU

COCKTAIL GOURMAND

Sélection de 8 pièces par personne

Tartare de thon

(*à l'italienne ou au citron, ou fruit de la passion*)

Verrine de palmiste et sa crevette poêlée

Verrine de achards de légumes et sarcives de poulet

Navette nordique, saumon fumé et crémeux à l'aneth

Navette campagnarde, jambon de poulet et sauce tartare

Mini club sandwich à la rillette de thon

Wrap de poulet et légumes crémeux

Tataki de saumon aux deux sésames et coriandre

Tataki de thon aux deux sésames et coriandre

Mini quiche aux poireaux et saumon

Mini quiche tomate séchée et chèvre

Verrine de houmous et féta

Verrine de houmous de patate douce et magret fumé

Velouté de betterave et crème mascarpone

Compotée de mangue basilic et saumon fumé

Crème montée à l'avocat et saumon fumé

Toast de foie gras de canard et son chutney du moment

BUFFET D'HORS D'ŒUVRES

Sélection de 5 entrées

Saumon Bellevue

Carpaccio de poisson du retour de pêche,
à la tahitienne (*lait de coco*)

Carpaccio de tomate

(*classique mozzarella ou au thon mariné à la créole*)

Quiche salée aux poireaux ou quiche lorraine aux lardons

Assortiment de charcuteries (*porc et poulet*) et condiments

Mousse de canard au porto

Cassolette de sarcives de poulet

Salade de chou chou et papaye verte

Salade de zourite aux gros piments

Salade de quinoa

(*menthe coriandre, concombre, carotte, courgette*)

Salade d'endives au bleu et noix

Mesclun de salade, croûtons et magret fumé

Salade composée italienne

(*mesclun, tomates fraîches et séchées, jambon cru et mozzarella*)

Salade composée au saumon

(*mesclun, saumon fumé, tomates, concombre, mais, olives*)

Salade exotique

(*ananas, melon, crevettes, mais et tomate*)

Tranches de foie gras de canard maison
chutney du moment et toast de pain d'épices **+5€/per**



BUFFET DES PLATS CHAUDS

Sélection de 2 plats parmi nos suggestions

Nos plats Créoles



Civet cerf
Civet canard
Massalé coq
Massalé d'agneau
Carry de poulet au Kaloupilé
Carry de poisson du moment aux courgettes
Rougail boucané aux pommes de terre
Rougail saucisses fumées aux bringelles
saucisses de volaille sur demande

Nos plats Asiatiques



Poisson au gingembre
Shop suey de poisson ou bœuf ou poulet
Poisson ou poulet ou bœuf 3 merveilles
Sauté de poulet aux champignons noirs et deux sésames
Sauté de poulet aux brèdes
Sauté de poulet sauce aigre-douce
Sauté de bœuf tériyaki

Nos autres plats cuisinés



Bœuf bourguignon
Suprême de pintade rôti sauce suprême *au vin blanc ou forestière*
Magret de canard sauce au miel et gingembre ou poivre vert ou forestière
Pièce de longe d'espadon grillé, *velouté aux baies roses ou beurre blanc vanillé ou velouté safrané*
Dos de saumon au four, sur lit de poireaux, *velouté aux baies roses ou beurre blanc vanillé ou velouté safrané*
Filet de dorade coryphène rôti, *velouté aux baies roses ou beurre blanc vanillé ou velouté safrané*
Duo de poisson et camarons au curry et lait de coco

Pièce de bœuf grillée en show cooking (+6 €/personne)

BUFFET DES ACCOMPAGNEMENTS

Sélection de 3 accompagnements parmi nos suggestions

Gratins AU CHOIX

Chouchou, dauphinois, giraumon, choux-fleurs, brocolis ou choux-fleurs et brocolis

Ecrasé de pommes de terre AU CHOIX

Nature, vanille, ciboulette ou truffé

Grains cuisinés AU CHOIX

Lentilles aux bringelles, pois citrouille massalé, haricots rosés ou blanc ou rouge

Pommes de terre sautées AU CHOIX

En persillade

Riz basmati AU CHOIX

Nature, aux herbes fraîches, citron confit, comme une paëlla, au gingembre

Légumes cuisinés AU CHOIX

Daube de chouchou safranée à la vanille
Daube de giraumon cuisiné à la créole
Poêlée de haricots verts persillés
Sauté de légumes à la chinoise
Poêlée de légumes champêtres
(haricots-verts, pomme de terre, champignons)
Tajine de légumes à la marocaine
Fricassée de choux

VOTRE DESSERT DE FÊTE
APPORTÉ PAR VOS SOINS

OU

ENSEMBLE DE 4 MIGNARDISES (+10€)
AU CHOIX

Financier pistache et framboise *(ou crème de pistache)*

Financier à la fève de tonka

Mini cannelé

Panna cotta à la mangue *ou* aux fruits rouges

Mini baba au rhum

Mousse au chocolat

Brownies au chocolat

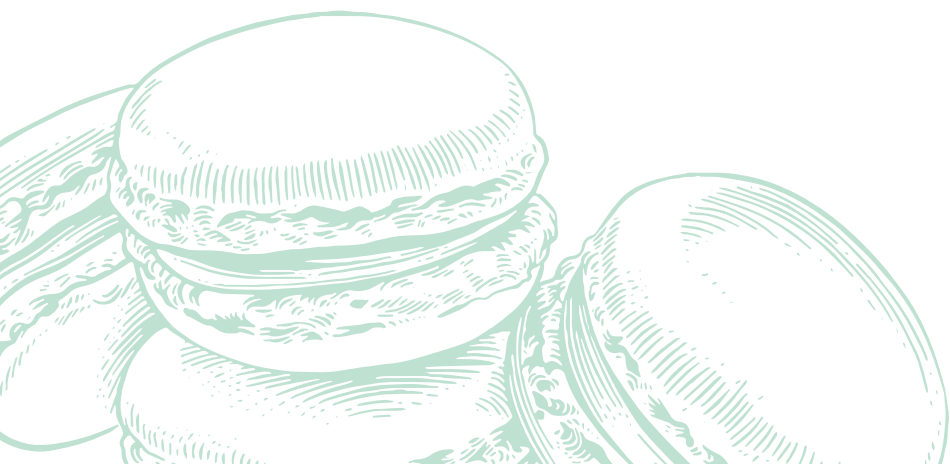
Assortiment de macarons

Choux à la vanille *ou* pistache *ou* chocolat

Chemin de fer à la vanille *ou* chocolat

Verrine façon tatin

Verrine de salade de fruits frais



LES FORMULES BOISSONS EN OPTION

Ces formules sont valables sur un temps défini : apéritif, repas ou dessert

COCKTAILS AU CHOIX

Passion Martini

*(vodka, jus d'ananas, jus de citron,
sirop de passion, fruit de la passion)*

Planteur Maison

*(rhum blanc et ambré, jus de citron, orange,
ananas, goyave, grenadine)*

Service à discrétion : **6 € par personne**

MOCKTAILS AU CHOIX

La Varangue

(jus de litchi, mangue, ananas et sirop de vanille)

L'Excellence

(jus de goyave, mangue, citron et sirop de vanille)

Service à discrétion : **6 € par personne**

VIN ROUGE ET VIN BLANC

Rouge : Vallée du Rhône – Ventoux Passe Colline

Blanc : Chardonnay- Preignes Le Vieux

Service à discrétion : **8 € par personne**

WHISKY, MARTINI, VIN ROUGE ET BLANC

Service à discrétion : **16 € par personne**

LES BULLES

Crémant d'Alsace BRUT

Daniel Ruff, vigneron engagé du village
de HEILIGENSTEIN

La coupe : **7 € par personne**

La bouteille : **38 €**

Champagne Jacquart BRUT

La coupe : **15 € par personne**

La bouteille : **85 €**

Droit de bouchon appliqué par bouteille de Champagne (75cl) ouverte : **15 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

PRESTATAIRES RECOMMANDÉS

Animation musicale

Willy et Jean-Bernard HOAREAU

Duo ou trio

06 92 40 05 61
06 92 73 12 52

DOMINIQUE CATTY

DJ

06 92 70 62 89
reunidom@gmail.com

Pour l'animation musicale, nous vous demandons de faire appel à l'un de nos DJ qui sont des partenaires de longue date et qui maîtrisent l'acoustique de nos salles. Dans le cas contraire, prévoir la signature d'une décharge pour responsabiliser les DJs afin de respecter les clients de l'hôtel.

Décoration

LA BOURBONEZ
06 92 79 26 96

LA DECO DE CAMILLE
06 92 61 53 38

FLEUR ENCHANTÉE
06 92 06 30 08

FESTI EVENTS 974
06 92 59 47 60

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Pour confirmer votre événement, un contrat doit être signé. **Nous demandons le règlement d'un acompte de 50% à la signature puis le solde une semaine avant votre événement** (hors droits de bouchon à régler sous J+7).
- La décoration de la salle est à votre charge. Nous vous conseillons de faire appel à la décoratrice de votre choix. La date et l'heure de disponibilité de la salle seront dévoilées une semaine avant l'événement.
- **L'utilisation de machines à effet produisant de la fumée ou du brouillard est interdite. L'usage de bougies classiques est également proscrit ; nous recommandons l'utilisation de bougies LED pour l'ambiance.**
- **Pour les enfants** et selon leur nombre respectable, il est indispensable d'encadrer leur soirée par le biais d'une personne habilitée.
- Si vous souhaitez proposer à vos convives un **plat supplémentaire** à la formule proposée, le supplément sera de 10€ par personne. Pour une garniture en plus, le supplément sera de 4€ par personne.
- Vous avez la possibilité de nous fournir votre gâteau, mise en place et disposition par votre pâtissier et directement en salle (climatisée) le plus tard possible, ou par nos équipes accompagnées d'une personne invitée et désignée par vos soins.
- Pour votre sécurité, et afin que vous passiez le plus agréable des moments, nous souhaitons vous rappeler l'importance des points suivants : une consommation d'alcool responsable, le maintien d'un comportement respectueux envers les autres clients et le personnel, un volume sonore modéré afin de garantir une expérience agréable pour tous nos clients.



AU PLAISIR DE VOUS RECEVOIR PROCHAINEMENT AU
CRÉOLIA POUR FAIRE DE VOTRE ÉVÈNEMENT
UN MOMENT INOUBLIABLE !

